

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА  
Решением Ученого совета,  
протокол от 28.05.2024  
№ 11

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 30.05.2024 № 084-4243

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень** бакалавриат

**Профиль подготовки:** Технология и организация предприятий питания

**Квалификация** бакалавр

**Форма обучения** очная

**Срок обучения** 4 года

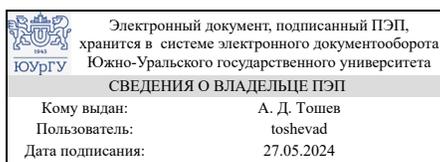
**Язык обучения** Русский

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047.

Разработчики:

Руководитель направления  
подготовки

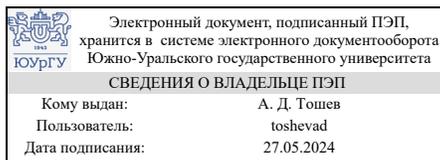
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой

д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2024

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана на основе ФГОС ВО, профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы университета с учетом требований федерального законодательства.

Образовательная программа включает в себя: описание, учебный план с графиком учебного процесса, рабочие программы дисциплин, программы практик, итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа имеет своей целью формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, сформулированных самостоятельно на основе профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

Профиль подготовки Технология и организация предприятий питания ориентирован на профессиональную деятельность в следующих областях (сферах):

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях или сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

Профиль подготовки Технология и организация предприятий питания соответствует направлению подготовки в целом.

Образовательная программа имеет государственную аккредитацию. Итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после выполнения обучающимся учебного плана или индивидуального учебного плана в полном объеме (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

ГИА по направлению подготовки включает: защиту выпускной квалификационной работы.

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения, навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач</p>	<p>Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию; - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации;</p> <p>- современные источники информации;</p> <p>- сущность системного подхода для решения поставленных задач.</p> <p>Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию; - формулировать цели поиска и анализа информации;</p> <p>- выбирать источники информации;</p> <p>- использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции.</p> <p>Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы; - осуществления критического анализа информации на основе системного подхода;</p> <p>- выбора и анализа источников информации;</p> <p>- использования методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, решения профессиональных задач.</p>

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты их решения; выбирает оптимальный способ решения задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования.</p> <p>Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели.</p> <p>Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.</p>	<p>Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом.</p> <p>Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации.</p> <p>Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской</p>	<p>Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – формы речи (устной и письменной); – особенности основных функциональных стилей; – языковой материал (лексические единицы и грамматические структуры) русского языка, необходимый и</p>

Федерации и  
иностранном(ых)  
языке(ах)

достаточный для общения в различных средах  
и  
сферах речевой деятельности; –  
морфологические, синтаксические и  
лексические  
особенности с учетом функционально-  
стилевой  
специфики языка; – о сущности языка как  
универсальной знаковой системы в контексте  
выражения мыслей, чувств, волеизъявлений;  
– языковой материал иностранного языка,  
необходимый и достаточный для общения в  
различных средах и сферах речевой  
деятельности;  
– морфологические, синтаксические и  
лексические особенности с учетом  
функционально-стилевой специфики  
изучаемого иностранного языка; – языковой  
материал иностранного языка, необходимый и  
достаточный для общения в различных средах  
и сферах речевой деятельности; – о сущности  
языка как универсальной  
знаковой системы в контексте выражения  
мыслей, чувств, волеизъявлений; – языковой  
материал иностранного языка, необходимый и  
достаточный для общения в различных средах  
и  
сферах речевой деятельности; –  
морфологические, синтаксические и  
лексические  
особенности с учетом функционально-  
стилевой  
специфики изучаемого иностранного языка.  
Умеет: – ориентироваться в различных  
речевых  
ситуациях; – адекватно реализовать свои  
коммуникативные намерения; –  
ориентироваться в различных речевых  
ситуациях;  
– воспринимать на слух и понимать основное  
содержание несложных аутентичных  
политических, публицистических (медийных)  
и прагматических текстов на иностранном  
языке, различных типов речи, выделять в них  
значимую информацию; – заполнять деловые  
бумаги на иностранном языке;  
– вести на иностранном языке запись  
основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и  
текстов для чтения), запись тезисов устного

		<p>выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме;</p> <p>– выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера; – ориентироваться в различных речевых ситуациях; – воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов на иностранном языке, различных типов речи, выделять в них значимую информацию.</p> <p>Имеет практический опыт: системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения;</p> <p>– основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке; – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – владения системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями.</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Знает: - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе;</p> <p>- особенности современной политической организации российского общества;</p> <p>- фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур; – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; –</p>

исторические этапы в развитии национальных культур; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире; - многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;

- основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития; – механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; – проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе.

Умеет: - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;

- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

- проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов; – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта)

и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение

- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию; - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; – адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.

Имеет практический опыт: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;

- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;
- самостоятельного критического мышления; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям;
- взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач; - ведения дискуссий;
- анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей.

<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Применяет знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы; понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, и требований рынка труда.</p>	<p>Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; – реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.</p> <p>Имеет практический опыт: – составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели.</p>
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.</p>	<p>Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>– социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;</p> <p>– роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности;</p> <p>– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</p> <p>– способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.</p> <p>– правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности[1]; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>– социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;</p> <p>– роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности;</p> <p>– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление</p>

здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.
- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности[2]; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.
- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.
- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

– использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

– использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

– использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

– использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики.

Имеет практический опыт: – опытом

		<p style="text-align: center;">спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</p> <p>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма;</p> <p style="text-align: center;">– опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</p> <p>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма;</p> <p style="text-align: center;">– опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</p> <p>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма;</p> <p style="text-align: center;">– опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</p> <p>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Использует знания основ безопасности жизнедеятельности и принципов рационального природопользования при организации труда на рабочем месте; умеет оценивать негативные последствия воздействия различных факторов на окружающую среду; разрабатывает мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования; правовые, нормативно-технические основы и организационные основы безопасности жизнедеятельности.  Умеет: - оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, в центрах досуга, в гостиничных комплексах.  Имеет практический опыт: - выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности; идентификации опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>Использует базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности; владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>Знает: основы адаптивной физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности[3]; особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Умеет: осознано выбирать и формировать комплексы физических упражнений с учётом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма; - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Имеет практический опыт: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни; взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и</p>	<p>Понимает базовые принципы функционирования экономики ; умеет использовать методы экономического планирования для решения различных задач в профессиональной деятельности.</p>	<p>Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений.</p> <p>Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия.</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности.</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции</p>	<p>Знает: международные нормы и нормативно-правовые акты Российской Федерации.</p> <p>Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции; самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылаясь на нормативно-правовые акты.</p> <p>Имеет практический опыт: межличностных отношений; решения правовых задач.</p>
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.</p>	<p>Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники;</p> <p>- методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания; - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на</p>

		<p>предприятия общественного питания.</p> <p>Умеет: решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации); - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий; - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий.</p> <p>Имеет практический опыт: использования основных возможностей вспомогательных программ; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;.</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использует знания основных законов естественных наук для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания; владеет методами исследования естественных наук для использования в практической деятельности.</p>	<p>Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений;</p> <p>- способы выражения концентраций веществ в растворах; механизмы органических реакций и методы управления ими. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения</p>

знаний; источники самостоятельного получения

новых знаний по математическим дисциплинам; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики)

и

магнетизма; • законы оптики; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания.

Умеет: -определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; определять возможные продукты химических реакций; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат органических реакций в зависимости от условий; самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции.

Имеет практический опыт: -правилами

		<p>определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса.</p> <p>Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; научно-исследовательской деятельности; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции.</p>
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Умеет использовать знания инженерных дисциплин при проектировании оборудования, проведении технологических расчетов, разработке технологических процессов производства продукции общественного питания; понимает принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования.</p>	<p>Знает: правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций; требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов; основные законы и уравнения молекулярной физики; основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых</p>

производств; виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки.

Умеет: анализировать форму предметов по их чертежам, строить и читать чертежи; решать инженерно-геометрические задачи на чертеже; применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления чертежей и другой конструкторско-технологической документации; уметь применять ручные (карандаш и бумага) или компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств геометрических объектов; применять математические, естественнонаучные и общеинженерные знания в своей профессиональной деятельности; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и

		<p>качество  продуктов питания при их производстве;  осуществлять разработку проектов с  внедрением современного оборудования;  находить оптимальные и рациональные  приемы организации хранения охлажденной и  замороженной продукции, обеспечивающие  сохранение заданных свойств и качество  продуктов питания, технически грамотно и  умело выбирать и поддерживать  технологические параметры холодильного  хранения.</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения  проекционных чертежей и оформления  конструкторской документации в соответствии  с  ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и  справочной литературой; выполнения  проекционных чертежей и оформления  конструкторской документации в соответствии  с  ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и  справочной литературой, а также графическим  пакетом; чтения  электрических схем; решения задач  прикладного характера; методикой расчета  технико-экономических показателей,  основных  технологических процессов пищевого  производства; работы  с информационно-поисковыми системами,  графическими редакторами, системами  автоматизированного проектирования (САПР);  расчета и подбора  технологического оборудования и торгового  холодильного оборудования.</p>
<p>ОПК-4 Способен  осуществлять  технологические  процессы  производства  продукции  питания</p>	<p>Умеет разрабатывать  технологические процессы  производства продукции ОП,  разрабатывать нормативно-  техническую документацию,  оценивать потребность в  ресурсах, необходимых для  организации технологического  процесса.</p>	<p>Знает: современное программное обеспечение,  законы и методы накопления, передачи и  обработки информации с помощью  компьютерных технологий; - информационные  технологии в профессиональной деятельности  - новую информацию в области развития  индустрии питания и гостеприимства;  основные законы электрических и  магнитных цепей, устройство и принципы  действия трансформаторов, электрических  машин и электронных устройств, их рабочие  характеристики; основы безопасности при</p>

использовании электротехнических и электронных приборов и устройств; законы и уравнения молекулярной физики; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания.

Умеет: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; - применять информационные технологии в профессиональной деятельности - осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; читать электрические схемы, грамотно

применять в своей работе электротехнические и

электронные приборы и устройства; определять

простейшие неисправности при работе электротехнических и электронных устройств; выбирать эффективные и безопасные исполнительные механизмы при эксплуатации электротехнических и электронных устройств; использовать физические параметры для решения прикладных задач; - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания

Имеет практический опыт:.

Имеет практический опыт: использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства; расчета и

эксплуатации электрических цепей и электротехнических и электронных устройств;

		<p>решением задач прикладного характера; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов.</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>Знает: порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций; методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания. Умеет: осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования; использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания. Имеет практический опыт: способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания; работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
<p>ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания</p>	<p>Умеет организовывать работу на предприятии общественного питания, контролировать соблюдение технических и санитарных требований к производству и обслуживанию на ПОП.</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства[4]; основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[5]; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный</p>

анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологическо-го потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов; - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на

производстве и отчетность  
работы производства;  
принципы организации  
производства и организации  
обслуживания на предприятиях  
питания различных типов и  
классов, быть готовым к  
участию во всех фазах  
организации производства и  
организации обслуживания на  
предприятиях питания  
различных типов и классов;  
основы барного дела,  
технология приготовления  
основных коктейлей и  
напитков; -отраслевые  
особенности общественного  
питания, инфраструктуру  
отрасли,  
организационно-правовые  
формы и  
классификацию предприятий  
общественного  
питания, особенности их  
деятельности и  
функционирования; -структуру  
предприятий; -  
организацию снабжения,  
складского и тарного  
хозяйства; -структуру  
производства, суть и  
элементы производственного и  
технологического  
процессов; -оперативное  
планирование работы  
производства, организацию  
процессов  
производства и реализации  
продукции, работы  
основных производственных  
цехов и  
вспомогательных помещений,  
основные  
категории производственного  
персонала,  
требования к нему,  
организацию и нормирование  
труда персонала  
Умеет: правильно применять

Сборник рецептов;  
рассчитывать отходы при  
холодной, тепловой обработке  
сырья; рассчитывать потери  
массы готовых изделий;  
составлять калькуляционные и  
техничко-технологические карты  
на новые блюда; применять  
знания об организации питания  
в центрах досуга, гостиничных  
и ресторанных комплексах в  
практической деятельности;  
планировать и осуществлять  
коллективную работу,  
трениговую работу по  
корпоративным стандартам;  
определение, классификацию  
ресторанов  
и баров; структуру управления  
рестораном;  
права и обязанности  
работников ресторана;  
факторы, влияющие на  
культуру обслуживания;  
использовать полученные  
знания в  
практической деятельности;  
оценивать влияние  
различных факторов на ход и  
результаты  
технологического процесса:  
принимать  
оптимальные решения в  
процессе производства  
продукции; пользо-ваться и  
разрабатывать  
нормативную документацию;  
осуществлять  
контроль за качеством сырья,  
полуфабрикатов и  
готовой продукции; -  
использовать информационные  
средства для организации  
работы в предприятий  
общественного питания;  
правильно применять Сборник  
рецептур; рассчитывать отходы  
при холодной, тепловой  
обработке сырья; рассчитывать

потери массы готовых изделий;  
составлять калькуляционные и  
техничко-технологические карты  
на новые блюда; применять  
знания, полученные в ходе  
прохождения производственной  
практики в учебной  
деятельности; пользоваться  
барным инвентарем, посудой,  
работать с кофе-машиной,  
льдогенератором; -использовать  
нормативную,  
технологическую  
документацию и справочный  
материал в профессиональной  
деятельности; -  
составлять и заключать  
договора на поставку  
товаров; -осуществлять  
приемку продуктов и  
полуфабрикатов по количеству  
и качеству,  
предметов материально-  
технического  
оснащения; -разрабатывать  
структуру и  
осуществлять оперативное  
планирование работы  
производства; -рационально и  
эффективно  
организовывать  
технологический процесс  
производства и реализации  
готовой продукции,  
труд персонала  
Имеет практический опыт:  
работы с нормативно-правовой  
базой в области продаж  
продукции производства и  
услуг; анализа, обобщения  
информации по организации  
питания в центрах досуга,  
гостиничных и ресторанных  
комплексах в практической  
деятельности; способностью  
организовывать работу  
подразделений в  
соответствие с требованиями;  
разрабатывать и

			<p>оформлять технологическую документацию;  идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;  осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов;  приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания; работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции</p>
<p>ПК-2 ПК-2  Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания</p>	<p>Разрабатывает и управляет системами контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания  D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания[6]; функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала</p>

предприятий питания;  
методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий; - основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; международные и нормативно-правовые акты в области применения пищевых добавок.  
Классификация

пищевых добавок.  
Наименование и нумерация пищевых добавок; обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания  
Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения. хранения и движения запасов; анализировать деятельность предприятие питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур

микроорганизмов; пользоваться  
нормативной документацией; -  
использовать систему знаний об  
общих  
принципах обеспечения  
безопасности пищевой  
продукции для разработки и  
внедрения систем  
пищевой безопасности на  
пищевых  
перерабатывающих  
предприятиях; определять  
правильность технологии  
внесения биологически-  
активных добавок в продукты  
питания; анализировать и  
оценивать информацию,  
процессы, деятельность,  
идентифицировать проблемы  
при управлении  
производственными и  
логистическими процессами,  
оценивать риски в области  
снабжения. хранения и  
движения запасов  
Имеет практический опыт:  
оценки эффективности затрат  
на реализацию  
производственного процесса по  
установленным критериям,  
установлением и  
определением приоритетов в  
области разработки  
и внедрения системы качества и  
безопасности  
продукции; анализа результатов  
деятельности пищевых  
предприятий; работы со  
специализированным  
оборудованием. Выделения,  
фракционирования и  
модификации компонентов  
пищевое сырьё, которые  
широко используются  
в пищевой технологии  
(выделение сахарозы и  
крахмала, липидов,  
растительного белка,  
витаминов, а также

			биологически активных веществ); оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований; - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции; оценки эффективности биологически-активных добавок; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.	22.005 Специалист по технологиям продукции и организации общественного питания С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира[7]; принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[8]; основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; - виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия; - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов - нормативно-

техническое регулирование в области  
упаковочных материалов; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания; традиции и современные тенденции в разных странах мира; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли

Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в

соответствии традициями и культурой народов мира; выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов; - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов; - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации; реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира; разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние

различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию

Имеет практический опыт: разработки рецептуры, приготовления; анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов; техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; выполнения расчётов с учётом требований стандартизации; разработки рецептуры; реализации технологии производства и приготовления и украшения

			<p>коктейлей и напитков; производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания</p>
<p>ПК-4 ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения</p>	<p>Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства пищевых продуктов на основе принципов здорового питания; обосновывает принятие конкретных технологических решений при разработке новых технологических процессов с учетом современных достижений пищевой науки</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств; - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды; - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики,</p>

особенности их расчета и  
подбора, - методику  
выполнения технологических  
расчетов  
основного технологического  
оборудования; - методику  
выполнения технологических  
расчетов на основе  
прогрессивных схем  
организации технологического  
процесса с  
учетом требований рыночной  
экономики  
Умеет: находить оптимальные и  
рациональные  
технологические приемы и  
процессы,  
обеспечивающие заданные  
свойства и качество  
продуктов питания при их  
производстве; - рассчитывать  
производственные  
мощности и эффективность  
работы  
технологического  
оборудования, контролировать  
качество предоставляемых  
услуг по  
проектированию,  
реконструкции и монтажу  
оборудования, участвовать в  
планировке и  
оснащении предприятий  
питания  
технологическим  
оборудованием; - использовать  
знания организации  
ресторанных услуг при  
определении концепции  
и профиля ресторана;  
использовать технические  
средства  
измерения технических  
характеристик и  
физических свойств пищевых  
продуктов при  
холодильной обработке; -  
осуществлять разработку  
проектов с

			<p>внедрением современного оборудования; - проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований</p> <p>Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); - работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)</p>
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению	Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных

<p>системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения</p>	<p>общественного питания, внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию</p>	<p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания[9]; - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического - основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества; - современные принципы организации технологических процессов производства</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

продукции общественного питания; - технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания

Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания; - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение

нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; - управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; - технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование; - обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов

Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качества пищевых продуктов; - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции; - определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп

		<p>населения -  навыками составления отчетов  о результатах  исследования пищевого статуса  населения -  навыками работы с НТД в  области производства  продуктов питания; - навыками  разработки нормативно-  технической  документации, разработки  новых видов  продукции; - оценки  эффективности затрат на  реализацию  производственного процесса по  установленным  критериям, установлением и  определением  приоритетов в области  разработки и внедрения  системы качества и  безопасности продукции;  рационального подбора и  обоснования  технологических параметров и  оборудования; - оценки  качества и безопасности  применения  современных пищевых добавок,  улучшителей и  БАД в производстве пищевых  продуктов; реализации  современных методов  исследования качеств пищевых  продуктов</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-6 ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания</p>	<p>Проводит маркетинговые и научно-исследовательские исследования с целью разработки новых технологий производства продукции общественного питания; разрабатывает технико-экономическое обоснование строительства, реконструкции предприятий или модернизации производства продукции общественного питания с учетом современных достижений науки и техники.</p>	<p>22.005 Специалист по технологиям продукции и организации общественного питания E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания [10]; современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания [11]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания; современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; работать специализированным инвентарем, инструментами; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; работать специализированным инвентарем, инструментами Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; современных технологий в области гастрономии, карвинга; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; современных технологий карвинга</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-7 ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений</p>	<p>Проводит промышленные испытания новых технологий и новых видов продукции общественного питания; организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает: принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов; - виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию; - разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания Имеет практический опыт: поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями; - разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Основы ресторанного сервиса																	+						
Иностранный язык				+																			
Инженерная графика														+									
Электротехника и электроника														+	+								
Информатика и программирование												+											
Биохимия																		+					
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																			+		+		
Экология								+															
Менеджмент		+				+										+							
Психология			+		+				+														

















## **4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Ресурсное обеспечение образовательной программы отвечает требованиям к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

### **4.1. Общесистемное обеспечение программы**

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам. Перечень задействованных учебных лабораторий представлен в рабочих программах дисциплин, практик.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Лань» и к электронной информационно-образовательной среде университета. Университетом разработана информационная аналитическая система «Универис», доступ студента к которой осуществляется через личный кабинет. Студент имеет возможность ознакомиться с учебным планом, рабочими программами изучаемых дисциплин, практик, электронными образовательными ресурсами. В системе также хранятся сведения о результатах текущей и промежуточной аттестации каждого студента; через раздел «Топ-500» формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе имеется возможность сохранения его работ и оценок за эти работы; имеется возможность общаться с любым участником образовательного процесса по электронной почте.

### **4.2. Материально-техническое обеспечение программы**

Учебные аудитории университета оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренными учебным планом вуза, и соответствующими действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации образовательной программы, приведен в рабочих программах дисциплин и практик.

Помещения для самостоятельной работы студентов, оснащенные компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть «Интернет», в том числе в электронную-информационно-образовательную среду университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин и практик.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Обучающимся обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

### **4.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах (при наличии) и (или) квалификационных справочниках.

Все преподаватели занимаются научной, учебно-методической и (или) практической деятельностью, соответствующей профилю преподаваемых дисциплин.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе педагогических работников университета, составляет не менее 70 %.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе работников составляет не менее 5 %.

#### **4.4. Финансовые условия реализации программы**

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

#### **4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в соответствии с Положением о внутренней независимой оценке качества образования.